

Château Milles Roses

Margaux



Zona:	Macau-en-Médoc – Bordeaux –Nord/Ovest
Vitigno:	40% Merlot – 60% Cabernet Sauvignon
Terreno:	graves quaternario della Gironda
Esposizione:	Sud - Sud-Est
Superficie:	4 ha
Vendemmia:	Manuale con cernita selettiva
Vinificazione:	Acciaio termoregolato
Fermentazione:	malolattica in barriques
Affinamento:	barriques
Zona di produzione:	Altopiano di Aillac Margaux
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	18° - 20°
Solfiti totali:	38 mg/L



Sul territorio di Margaux ci sono le migliori condizioni per produrre grandi vini. Questo anche perché il Médoc gode di un microclima unico, fortemente caratterizzato dalla presenza delle due masse d'acqua che la circondano, la Gironda e l'Oceano Atlantico.

Ha colore granato con un'esplosione di riflessi malva. Al naso presenta multiple note speziate e di mandorle amare, ma anche vanigliate, di alcol e di lampone, di torta alle prugne e di malva.

Al palato la frutta è nascosta dall'allevamento in barrique che domina un po', ma non in modo pesante. Tannini densi e serrati, grasso e persistente con una lieve acidità che lo rende nervoso. Un grande vino da conservare che si mantiene a lungo nel tempo



Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse, volatili, selvaggina di pelo, cinghiale e formaggi stagionati.



- *Decanter 2010: Medaglia di Bronzo*
- *Decanter 2011 Medaglia d'Argento*
- *Financial Times 2011: 16.5/20*
- *La Revue du Vin de France 2011: 16/20*
- *Decanter 2012: Medaglia d'Argento*
- *Decanter 2013: 16/20*
- *Guida Hubert 2013: 4 bicchieri su 5*



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**